



Wortelgroenten met hazelnoot en prei

op hartige linzenpuree met baguette



30-40min



2 personen

Het gerecht van vandaag biedt niet alleen een grote verscheidenheid aan smaken, maar ook aan texturen. Je serveert geroosterde wortel en pastinaak met prei en knapperige hazelnoten op een romige linzenpuree, die op smaak gebracht wordt met heerlijke kruiden en knoflookbieslook. En een krokante baguette mag bij dit festijn natuurlijk niet ontbreken.

Wat je van ons krijgt

- 1 pastinaak
- 1 wortel
- 1 prei
- 2 baguettes¹
- 50g hazelnoten¹⁵
- 1 blik bruine linzen
- 10g verse knoflookbieslook
- 1 teen knoflook
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 1 zakje vegan mayonaise^{10,12}
- 1 zakje Griekse kruidenmix

Wat je thuis nodig hebt

- balsamicoazijn¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 965kcal, vet 46.8g, koolhydraten 100.2g, eiwit 27.4g



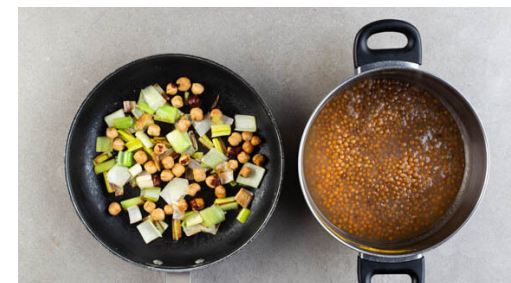
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng in een kleine kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pastinaak** en de **wortel**. Schil of schrob de **pastinaak** en de **wortel** evt., snijd ze doormidden en dan in de lengte in vieren.



2. Groenten koken

Doe de **groenten** in het kokende water en kook ze op middelhoog vuur in ca. 5min beetgaar. Giet af in een zeef en zet opzij, bewaar de pan. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in stukjes.



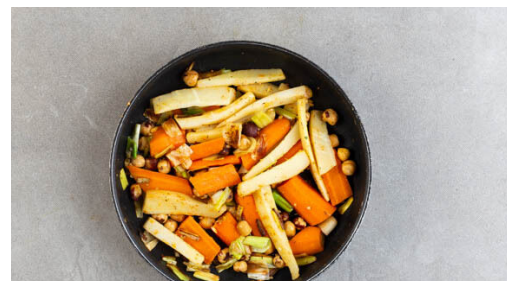
3. Prei en noten bakken

Bak de **baguettes** in 6-8min af in de oven. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **prei** en de **hazelnoten** met een flinke snuf peper en zout ca. 7min, tot de **prei** zacht is. Doe de **linzen incl. vloeistof** in de kookpan en verwarm 3-5min op middellaag vuur.



4. Linzen pureren

Hak de **knoflookbieslook** grof. Voeg de **knoflook-kruidenmix**, de **mayonaise**, 1el olijfolie en 4tl balsamicoazijn toe aan de **linzen** en pureer grof met een staafmixer. Breng de **linzenpuree** op smaak met peper en zout en roer de **helft van de knoflookbieslook** erdoor.



5. Groenten meebakken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Doe de **wortel** en **pastinaak** bij de **prei** in de pan en bak ca. 2min mee op hoog vuur, tot de **groenten** mooi gebruind zijn. Voeg de **knoflook** en de **Griekse kruidenmix** toe en verwarm ca. 1min. Proef en breng op smaak met peper en zout.



6. Afmaken en serveren

Snijd de **baguettes** in plakjes. Verdeel de **linzenpuree** over borden en top met de **groenten** en **hazelnoten**. Bestrooi met de **rest van de knoflookbieslook** en geef de **gesneden baguettes** erbij.